

**Christophe Alary**  
105 de la Charente  
Saint-Nicolas  
Québec  
G7A 1N6

**Tél. domicile : 418-836-8483**  
**Tél. portable : 418-561-8483**

**Courriel : christophealary.ca@gmail.com**



Principales occupations professionnelles :

**Chef enseignant**  
**Chef consultant**  
**Styliste culinaire**

Emplois actuels

**Chef enseignant, École Hôtelière de la Capitale, 7 rue Robert Rumilly, Québec, depuis septembre 1997**  
**Chef consultant et développement, Maison Gourmet, distributeur alimentaire et importateur européen, 394 rue Morse, Sainte-Foy, Québec depuis 1999**  
**Chef démonstrateur pour vidéo web et styliste culinaire pour le magazine trimestriel Exquis depuis novembre 2011**  
**Styliste culinaire pour André-Olivier Lyra (photographe) depuis 2010**  
**Chef propriétaire compagnie Chaud Devant pour consultation, mandats culinaires, etc. depuis 2003**  
**Chef consultant pour Papilles Développement Inc, mandats de formation, de développement et de recherche dans le domaine de la production locale au Québec**

Formation professionnelle et académique

**CAP cuisine, 1985, Lycée hôtelier du Château de Naillac, Bergerac, France**

**Certificat de formateur en hygiène et salubrité des aliments, 1999, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Québec, Canada**

**Certificat de Pédagogie en Enseignement Professionnel, 2001, Université Laval, faculté des sciences de l'éducation, Québec, Canada**

**Certificat de Perfectionnement en Enseignement, 2002, Université Laval, faculté des sciences de l'éducation, Québec, Canada**

**Perfectionnement en science des aliments et analyse sensorielle, 2007, Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, Montréal, Canada**

## Liste des emplois antérieurs

**Styliste culinaire et coordonnateur à la création pour la réalisation du livre « Saveurs de saison, une cuisine inspirée du Domaine Cataraqui », Octobre 2015, Éditions Sylvain Harvey, 176, de la Marine, Québec, Canada**

**Recherche et développement autour des algues de Gaspésie pour l'AGHAMM, élaboration et standardisation de plusieurs recettes en vue de transformation en gros pour commercialisation en produit prêt à l'emploi, décembre 2015 à octobre 2016.**

**Styliste culinaire pour la réalisation du livre « 100 salades-repas gourmandes » d'Anne-Louise Desjardins, printemps 2011, Éditions transcontinental, 5800, rue Saint-Denis, bureau 900, Montréal, Canada**

**Styliste culinaire pour la réalisation du livre « Québec Capitale Gastronomique », Octobre - novembre 2007, Éditions La Presse, 2825, chemin 4 Bourgeois, Québec, Canada**

**Styliste culinaire pour la réalisation du livre « L'Héritage de Serge Bruyère », Juin - juillet 2007, Éditions La Presse, 2825, chemin 4 Bourgeois, Québec, Canada**

**Co-auteur du livre « Du Thé Plein La Toque », présentant 60 recettes de cuisine inédites à base de thé, sortie automne 2006, Thé Kusmi, Montréal, Canada**

**Animateur pour une série de 65 émissions de cuisine s'adressant à un jeune public, en diffusion sur TFO TQS 2002 à 2005, Production Tout Écran Inc., Émission Les Marmitons (pour TFO), 2333, avenue Chapdelaine, suite 800, Québec, Canada**

**Chef exécutif, étés 1998/99, Maison Monti, Boulevard Perron, Carleton sur Mer, Québec, Canada**

**Chef exécutif, juillet 1995 à septembre 1997, Café Restaurant du Musée, Musée du Québec, 1, av. Wolf Montcalm, Québec, Canada**

**Second de cuisine et chef du soir (grande table et bistro), décembre 1994 à juillet 1995 et été 1997, À La Table de Serge Bruyère, 1200, rue St.-Jean, Québec, Canada**

**Chef exécutif, Avril 1992 à décembre 1994, Auberge Manoir de Tilly, 3854, chemin de Tilly, St.-Antoine-de-Tilly, Québec, Canada**

**Second de cuisine, février 1990 à octobre 1991, Manoir le Grand Vignoble, Restaurant le Pourpre et Or St-Julien-de-Crempse, France**

**Chef propriétaire, janvier 1988 à janvier 1990, Bar restaurant La Tourtière, Bordas, France**

**Chef de partie, mai 1987 à septembre 1987, Hôtel restaurant la Forge, Lalinde, France**

**Commis de cuisine, septembre 1986 à avril 1987, Hôtel Balzac, Restaurant le Sallambier, Paris, France**

**Commis de cuisine, décembre 1985 à août 1986, Marine Nationale, base des sous-marinières de Brest Brest, France**

**Stagiaire chef de partie, été 1985, centre d'hébergement pour handicapés les Papillons Blancs, Bergerac, France**

**Stagiaire commis garde-Manger, printemps 1985, Hôtel de Bordeaux, restaurant le Terroir, Bergerac, France**

**Stagiaire commis garde-Manger/pâtissier, été 1984, Hôtel le Commerce, restaurant la Crémaillère, Bergerac, France**

Pourquoi la cuisine

**J'ai grandi dans une région qui s'appelle le Périgord, natif de Bergerac, j'ai grandi proche de mes grands-parents paternels viticulteurs à Saint-Laurent des Vignes, dès mon enfance j'ai pris goût à la gastronomie de promiscuité, sans le savoir, j'ai été préparé à devenir cuisinier. Mes sources d'inspiration sont durs à nommer, je dirai «la cuisine, j'aime ça et j'en mange!»**

Biographie

**Originaire de Bergerac, en Périgord, c'est de là que je tiens mon caractère de gourmet et de gourmand. Je fourbis mes armes à l'Académie de Bordeaux, d'où je me vois diplômé à l'âge de 17 ans, Deux ans plus tard, j'ouvre un premier restaurant. Je le vendrais par la suite au profit d'un poste de second de cuisine au Manoir du Grand Vignoble.**

**En 1992, je viens célébrer mes 25 ans au Québec d'où je ne repartirai plus. Je deviens chef exécutif au Manoir de Tilly, où je pratique l'art du métissage culinaire. En 1995, je deviens sous-chef chez Serge Bruyère. Quelques mois plus tard, on me retrouve chef exécutif du Café restaurant du Musée du Québec.**

**Mon intérêt pour l'enseignement apparaît en 1997. Cette nouvelle carrière débute pour moi à l'École Hôtelière de la Capitale. Depuis lors, ce n'est qu'un feu roulant d'implications dans tout ce qui pourrait améliorer la compétence de mes étudiants. Que ce soit à travers des ateliers, des séminaires, des conférences, des concours, en accompagnant des groupes d'étudiants sur la Côte d'Azur ou en Périgord... tous les moyens sont bons.**

**J'arpente le Québec en tous sens pour la seule gloire des descendants de Vatel, ce que mes collègues reconnaissent en 2004 en me nommant Chef régional de l'année du Chapitre de Québec. En 1997, je suis invité à quatre reprises aux « P'tits bonheurs de Clémence ». Depuis 1999, j'ai offert une douzaine de séminaires pour « Maison Gourmet ». En 2002, je fais la cuisine des régions du « Parlementaire », restaurant de l'Assemblée nationale. Je passe devant la caméra avec une bande de jeunes « Marmitons ». J'anime joyeusement cette série de 65 émissions pour un public jeunesse qui se retrouvera par ailleurs en nomination au Gala des prix Gémeaux.**

**Pierre Watters, importateur des thés Kusmi me demande un coup de main pour la réalisation d'un livre de cuisine au thé, j'accepte et me retrouve finalement co-auteur du livre «Du Thé Plein la Toque». Puis suivront deux projets des Éditions la Presse, où je deviens styliste culinaire pour la prise des photographie en plus d'être parmi les chefs créatifs de ces deux livres.**

**Voilà mon parcours hétéroclite, marqué du sceau de l'audace et de la ténacité.**

Le plus important en cuisine

**La fraîcheur du produit et sa provenance locale, l'amour pour les cuisiner, le plaisir d'offrir le meilleur de ce que je sais faire aux autres.**

Ma cuisine

**Créative, spontanée, influencée par les tendances et respectueuse des valeurs traditionnelles.**

Associations professionnelles

**Société des Chefs cuisiniers et Pâtissiers du Québec**

**Union des Artistes**

Prix et honneurs reçus

**Février 1994, titre d'aimable Amphitryon par l'amicale des sommeliers de la ville de Québec.**

**Février 1996, mention honorifique à l'occasion du concours Toque, toque, cuisinez de Natrel**

**En 1997, intronisation au Consulat de la Vinée de Bergerac en tant que grand consul, faisant foi de mon apport au développement du vin de cette région**

**La plus belle reconnaissance à ce jour, je suis mis élu chef de l'année 2003 pour la région de Québec puis élu chef de l'année 2004 pour la province du Québec par la Société des Chefs Cuisiniers et Pâtissiers du Québec**

**Novembre 2010, à l'occasion du salon du livre gourmand de Périgueux, j'ai été intronisé à la Confrérie du Pâté de foie gras du Périgord**

Causes

**Fondation Serge Bruyère**

**Fondation Québécoise du Cancer**

**Le Club des Petits Déjeuners du Québec**

**Fondation pour l'Ostéoporose du Québec**

**La Baratte**

**D'autres causes à l'occasion touchant l'amélioration de l'alimentation et de la santé des enfants**

Livres publiés

**Collaboration recettes pour «Cuisiner avec les aliments contre le cancer», Trécarré, 2006**

**Co-auteur pour «Du Thé Plein La Toque», Éditions Pierre Watters, 2006**

**Collaboration recettes et styliste pour «Serge Bruyère, ses recettes originales et revisitées», Éditions la Presse, 2007**

**Collaboration recettes et styliste pour «De La Forêt à la Table», Ministère des Ressources Naturelles et de la Faune, 2007**

**Collaboration recettes et styliste pour «Québec Capitale Gastronomique», Éditions la Presse, 2008**

**Stylisme pour «100 salades-repas gourmandes» d'Anne-Louise Desjardins, 2011**

**Collaboration recettes et styliste pour le magazine de vin «Exquis», depuis novembre 2011**

**Collaboration recette pour «Rouge Canneberge», Nutra-Fruit, décembre 2011**

**Capsules recette en vidéo web pour le magazine de vin Exquis, 2013-2014**

**Styliste culinaire et coordonnateur à la création pour la réalisation du livre «Saveurs de saison, une cuisine inspirée du Domaine Cataraqui», Octobre 2015**